



Soluzioni per la gestione dei grassi per cucine professionali e industriali

ISEA 


aliaxis

Prevenire l'inquinamento con la gestione dei grassi alimentari esausti



Perché installare un sistema per la depurazione dei reflui civili, commerciali e industriali?

Una gestione consapevole delle acque grigie di origine civile, commerciale e industriale, contribuisce a prevenire l'inquinamento di terreni e falde acquifere ed aiuta a preservare l'acqua, il bene più prezioso del nostro pianeta.

L'impegno di Aliaxis per la protezione dell'ambiente è testimoniato dall'offerta di una gamma completa di impianti che garantiscono il corretto trattamento dei reflui e il rispetto dei requisiti di legge in conformità con le normative regionali.

Le soluzioni Aliaxis a marchio Isea comprendono degrassatori, fosse settiche, fosse Imhoff, impianti a fanghi attivi e di trattamento con filtri percolatori che possono essere installati in edifici civili, industriali e commerciali per il trattamento e la gestione delle acque reflue.

Soluzioni ISEA con degrassatori fuori terra:

- Degrassatore SL Sotto Lavello
- Degrassatore automatico Self Clean

Perché è importante evitare gli accumuli di grasso nell'impianto?

Gli accumuli di grasso negli impianti possono causare molti problemi, per questo l'installazione di un degrassatore o separatore di grassi è importante per salvaguardare:

1. I sistemi di tubazioni per le acque reflue

L'accumulo di depositi di unto, olio, grasso (noti anche come FOG) e di residui alimentari possono causare accumuli, intasamenti, corrosione delle fognature e odori sgradevoli, provocando danni ingenti, potenziali allagamenti e costi supplementari per la manutenzione e il ripristino.

2. Gli impianti di trattamento delle acque reflue

L'abbattimento dei grassi risulta necessario perché questi ultimi possono indurre gravi inconvenienti in diverse fasi di trattamento successive, come il processo biologico di tipo aerobico, la digestione anaerobica, la sedimentazione o il sollevamento.

3. L'ambiente

Questi intercettatori di grasso impediscono che nell'ambiente vengano riversate acque con contaminanti difficili da decomporre.

Le normative sulla sanità pubblica di numerosi paesi rendono spesso obbligatori i separatori di grasso in determinati ambienti.

Scelta del degrassatore fuori terra



Le soluzioni ingegneristiche ISEA offrono varie alternative di pretrattamento adatte a varie applicazioni e capacità. Per scegliere un degrassatore appropriato tenere conto degli aspetti seguenti:

Che tipo di acque reflue?

È importante tenere conto di cosa passerà attraverso il separatore. I team di esperti ISEA sono in grado di offrire al cliente consulenza sul degrassatore adatto alle sue esigenze.

Quali sono le dimensioni dei degrassatori?

Esistono vari metodi che possono agevolare la decisione in merito alle dimensioni ottimali del degrassatore.

Fra i criteri figurano la natura commerciale o residenziale dell'applicazione e considerazioni quali l'impiego in attrezzature per cucine e centri commerciali, la quantità di pasti e così via (EN 1825-1:2004).

ISEA offre una gamma completa di degrassatori e i suoi esperti sono in grado di fornire supporto ai clienti.

Che tipo di degrassatori?

Un degrassatore interrato può dimostrarsi il più efficace per determinate applicazioni. Questi dispositivi richiedono alcuni lavori di scavo iniziale e la gamma dei degrassatori ISEA offre diverse alternative.

Altri degrassatori possono essere installati in modo pratico in spazi ristretti (ad es. sotto il lavello) per gestire il pretrattamento delle acque reflue provenienti dalle cucine domestiche.



Tipologie di edifici	Requisiti delle cucine	Degrassatore automatico
Alberghi	200 – 1.000 pasti/giorno	Degrassatore 4.000
Ristoranti	50 – 200 pasti/giorno	Degrassatore 2.000
Assistenza sanitaria, Strutture	500 – 2.000 pasti/giorno	Degrassatore 6.000
Uffici, scuole, mense	200 – 500 pasti/giorno	Degrassatore 3.000
Edifici residenziali	10 – 50 pasti/giorno	Degrassatore 1.500

Quattro modelli progettati per impieghi specifici in Hotellerie-Restaurant-Café

HO.RE.CA. LUXURY

La versione Luxury dei degrassatori Self Clean è un impianto totalmente automatizzato; le operazioni di pulizia avvengono in modo automatico. L'impianto è dotato di logica di controllo e può essere interfacciato con sistemi BMS esterni.

→ Questa opzione è la soluzione ideale per chi ha esigenza di un'automazione totale in termini di gestione e manutenzione, senza l'intervento diretto degli operatori come ad esempio le catene di hotel con ristoranti. Su richiesta è anche possibile realizzare un impianto di pulizia personalizzato a pressione più elevata.

HO.RE.CA. PLUS

La versione Plus dei degrassatori Self Clean propone un impianto automatico di allarme, lavaggio e riempimento. L'operazione di svuotamento deve essere effettuata mediante un aspiratore.

→ Consigliato per applicazioni di ristorazione, specialmente in situazioni nelle quali sono disponibili servizi di manutenzione per lo svuotamento e la pulizia delle attrezzature. L'apparecchiatura è inoltre progettata per supportare l'integrazione di sensori remoti.

HO.RE.CA. PRO

La versione Pro dei degrassatori Self Clean propone un impianto base che prevede riempimento e segnalazione di allarme grasso automatici e lavaggio e svuotamento totalmente manuali.

→ L'impianto è progettato per offrire un primo livello di automazione, mentre le operazioni di manutenzione sono di responsabilità del cliente. Adatto per le tipologie residenziali più qualificate.

HO.RE.CA. BASE

La versione Base dei degrassatori Self Clean propone un intercettatore di grasso statico: tutte le operazioni vengono eseguite manualmente da un operatore a intervalli di verifica regolari.

→ Il solo intercettatore di grasso statico prevede una gestione totalmente a carico del cliente. Più adatto a contesti residenziali con bassi tassi di separazione.

Questi degrassatori sono particolarmente adatti per piccole e medie comunità, in quanto consentono i seguenti vantaggi:

- semplificazione del tipo di trattamento, con conseguente riduzione del numero di elementi costitutivi dell'impianto e quindi dell'investimento necessario
- semplicità di gestione e di manutenzione
- consumi elettrici nulli

Componenti opzionali	Luxury	Plus	Pro	Base
Serbatoio in PE di colore nero	✓	✓	✓	✓
Valvola di riempimento dell'acqua pulita	✓	✓	✓	
Tubo flessibile di riempimento dell'acqua con alloggiamento	✓	✓	✓	
Pannello di controllo con uscita BMS	✓	✓		
Valvola a tre vie	✓			
Sprinkler per lavaggio	✓	✓		
Trituratore e pompa di alimentazione	✓			
Software di gestione	✓	✓		

Servizi extra disponibili tramite applicazione web:

Pannello di controllo con uscita **BMS**, gestita con applicazione web per il monitoraggio da remoto di più utenti.

I BMS (Building Management Systems) sono sistemi per la gestione integrata di tutte le funzioni tecnologiche di un edificio che comprendono sistemi per il controllo accessi, sicurezza, rilevazione incendi, luci, ascensori intelligenti, climatizzazione.

Valori in tempo reale dei livelli di acqua, grasso e del loro totale. Visualizzazione dati. Geolocalizzazione dei sensori in tempo reale. Rappresentazione grafica dei parametri di funzionamento.

Manutenzione

Assicurarsi che l'installazione venga eseguita come prescritto in modo professionale. Verificare a intervalli regolari attraverso le aperture presenti nella parte superiore, dotate di coperchi a vite, che nessun materiale grossolano ostruisca l'entrata delle acque reflue o l'uscita dell'acqua trattata.

Aprire a intervalli regolari il coperchio a vite per accertarsi che la sabbia sedimentatasi non ostruisca il tubo di uscita. Quando la sonda di allarme di massimo livello grasso invia il segnale al pannello di controllo, rivolgersi a un'azienda autorizzata per effettuare la pulizia dell'intercettatore di grasso automatico.

Sospendere lo scarico delle acque reflue della cucina. Collegare il tubo flessibile di aspirazione dell'aspiratore al tubo di mandata della pompa del tritatore. Azionare il pulsante di accensione presente sul quadro elettrico per avviare l'impianto automatico di svuotamento e pulizia dell'intercettatore di grasso automatico. Una volta terminate le operazioni è possibile riavviare lo scarico delle acque reflue dalla cucina.

DEGRASSATORE AUTOMATICO HO.RE.CA.

Degrassatore monoblocco in polietilene da 2-10 l/s, con coperchio a vite sia per l'ispezione centrale sia per l'eliminazione del grasso e del materiale galleggiante, nonché della sabbia e dei materiali inerti.



Articolo	Codice	N.S. (l/s)	Capacità (l)	Coperti (pasti/giorno)	Ø (cm)	H (cm)
LUXURY	ISDA1LU	2	1.500	0-50	120	157
LUXURY	ISDA2LU	3	2.000	50 - 200	120	212
LUXURY	ISDA3LU	5	3.000	200 - 500	147	216
LUXURY	ISDA4LU	7	4.000	500 - 1.000	147	260
LUXURY	ISDA6LU	10	6.000	1.000 - 2.000	215	140
PLUS	ISDA1PL	2	1.500	0-50	120	157
PLUS	ISDA2PL	3	2.000	50 - 200	120	212
PLUS	ISDA3PL	5	3.000	200 - 500	147	216
PLUS	ISDA4PL	7	4.000	500 - 1.000	147	260
PLUS	ISDA6PL	10	6.000	1.000 - 2.000	215	140
PRO	ISDA1PR	2	1.500	0-50	120	157
PRO	ISDA2PR	3	2.000	50 - 200	120	212
PRO	ISDA3PR	5	3.000	200 - 500	147	216
PRO	ISDA4PR	7	4.000	500 - 1.000	147	260
PRO	ISDA6PR	10	6.000	1.000 - 2.000	215	140
BASE	ISDA1BA	2	1.500	0-50	120	157
BASE	ISDA2BA	3	2.000	50 - 200	120	212
BASE	ISDA3BA	5	3.000	200 - 500	147	216
BASE	ISDA4BA	7	4.000	500 - 1.000	147	260
BASE	ISDA6BA	10	6.000	1.000 - 2.000	215	140

Accessori

Stazione di sollevamento
IoT (a richiesta)

Marcati CE secondo la UNI EN 1825
Materiale: PE riciclabile
Frequenza di pulizia: 4 settimane.

DEGRASSATORE SL

Degrassatore Sotto Lavello in polietilene monoblocco, da installare in spazi ristretti, per l'intercettazione dei grassi. Adatto per piccole attività commerciali e di ristorazione come rosticcerie, friggitorie, mense. Raccomandato l'utilizzo quando non è possibile installare un degrassatore interrato o fine colonna.

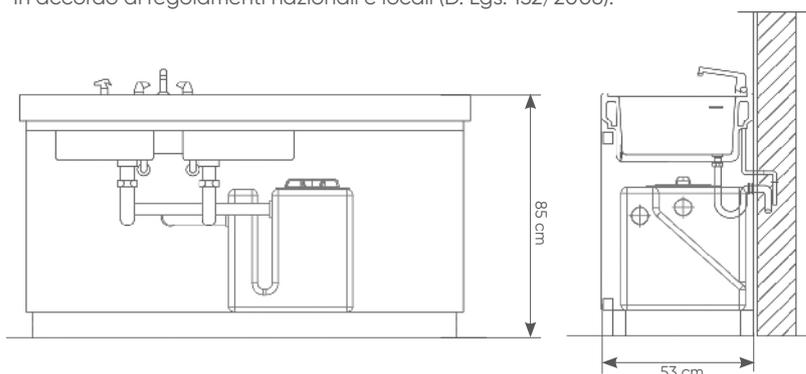


Articolo	Codice	N.S. (l/s)	Volume utile (l)	LxL	H (cm)
DEG. FAMILY 50	IS00510	0,1	48	43x43	43

Il prodotto è fornito con un set di guarnizioni per collegamento a tubazioni:
Ø 1"1/4 (32mm); Ø 1"1/2 (40mm); Ø 2" (50mm).

Prodotto con polietilene riciclabile.

In accordo ai regolamenti nazionali e locali (D. Lgs. 152/2006).





+ info
Deg. Automatico
aliaxis.it

REDI S.p.A.

Via Madonna dei Prati 5/A
40069 ZOLA PREDOSA (Bologna - Italy)
info.redi@aliaxis.com

Centralino

Tel. +39 051 6175111 - Fax +39 051 756606

Ufficio Vendite

Tel. +39 051 6175397 - Fax +39 051 756649
Linea ISEA Tel. +39 051 6175194
venditeredi@aliaxis.com

Ufficio Tecnico

Tel. +39 051 617 5395
infotecnico.redi@aliaxis.com
infotecnico.isea@aliaxis.com

www.aliaxis.it

